

# Zebra tęczowa



Specjalnie na życzenie mojej pięcioletniej córki: tęczowe ciasto. Stała nade mną i podawała w odpowiedniej kolejności, jakie kolory mają znaleźć się w foremce :) Waszym dzieciom na pewno się spodoba :) Samo ciasto to zwykła zebra z drobnymi modyfikacjami.

## Składniki:

- 270g białego cukru
- 6 małych jaj (lub 5 większych)
- 3/4 szklanki oleju
- 340g mąki pszennej
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka wody gazowanej z sokiem owocowym (lub oranżady)
- dodatkowo: barwniki spożywcze (w kolorach tęczy, 7 sztuk)

## Wykonanie:

1. Jaja w całości ucieramy z cukrem, mikserem na wysokich obrotach.
2. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia.

3. Mąkę, olej oraz wodę gazowaną dodajemy na przemian i stopniowo do ucieranej masy i ucieramy na wolnych obrotach.
4. Tortownicę o średnicy 24cm wykładamy papierem do pieczenia i delikatnie natłuszczamy.
5. Ciasto dzielimy na 7 części. Ja wykorzystałam szklaneczki - do każdej wlałam po 4 małe chochelki ciasta (prawie cała szklanka). Do każdej dodajemy po niecałej łyżeczce barwnika (używam barwników w płynie) i mieszamy. Kiedy wszystkie kolory będą już przygotowane, na środek blachy lejemy najpierw ciasto fioletowe, a potem w kolejności na środek fioletowego: ciemnoniebieskie, niebieskie, zielone, żółte, pomarańczowe i czerwone. UWAGA: barwniki ciemnieją podczas pieczenia.
6. Blachę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni Celsjusza. Ciasto pieczemy 50 minut. Zostawiamy na kwadrans w piekarniku, potem wyjmujemy. Kroimy, jak trochę przestygnie.